Cuca de Goiabada

www.receitasdafia.com/receitas/cuca-de-goiabada

Delicie-se com a autenticidade brasileira em cada pedaço da Cuca de Goiabada! Nesta receita única, a cremosidade se entrelaça com o sabor marcante da goiabada, criando uma experiência gastronômica que celebra as raízes da culinária brasileira. Aprecie cada mordida dessa cuca repleta de tradição e sabor.

60 min 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 ovos
- 1 e 1/2 colher de sopa de margarina ou manteiga
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa (rasa) de fermento químico em pó
- Pedaços de goiabada a gosto

FAROFA

- 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de café de canela em pó
- 3 colheres de sopa (rasas) de margarina

Modo de Preparo

FAROFA

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar e a canela em pó.
2. Adicione a margarina e misture com as mãos até obter uma farofinha.
3. Reserve.

MASSA

1. Em outra tigela, bata os ovos com a margarina ou manteiga derretida.
2. Acrescente o leite e misture bem.
3. Adicione a mistura líquida à mistura de farinha e mexa até incorporar.
4. Por fim, adicione o fermento e mexa delicadamente.
5. Em uma forma untada, despeje metade da massa e distribua pedaços de goiabada sobre ela.
6. Cubra com o restante da massa.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até dourar.
8. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em porções generosas.
9. Esta Cuca Cremosa de Goiabada é perfeita para um lanche da tarde ou uma sobremesa deliciosa!

Veja também:

Sobrou goiabada?
Que tal essa receita de Beliscão de Goiabada?